KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 2580/88

af 17. august 1988

om bestemmelser for ændring af listen over visse rissorter i bilag B til forordning (EØF) nr. 3878/87

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3878/87 af 18. december 1987 om produktionsstøtten for visse rissorter (1), ændret ved forordning (EØF) nr. 1424/88 (2), særlig artikel 2, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

I artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 3878/87 er det fastlagt, hvilke morfologiske kendetegn rissorterne skal have, for at der kan ydes produktionsstøtte, og i stk. 2 i samme artikel er det fastsat, at disse sorter fra høståret 1988/89 endvidere skal have visse levnedsmiddeltekniske kendetegn, navnlig med hensyn til klæbrighed, konsistens og amyloseindhold;

værdierne for de levnedsmiddeltekniske kendetegn bør fastsættes til de værdier, der kan konstateres for sorter, som indføres fra de traditionelle produktionsområder for indica-sorterne;

der bør fastsættes analysemetoder til bestemmelse af de morfologiske og næringsmiddeltekniske kendetegn;

ændringer af den i bilag B til forordning (EØF) nr. 3878/87 fastsatte liste over visse sorter bør ske efter en procedure med årlig undersøgelse, som indebærer en prøveudtagning, hvorved de fornødne sortsanalyser kan foretages;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Korn —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

1. Fra høståret 1988/89 kan der i bilag B til forordning (EØF) nr. 3878/87 kun optages rissorter, der har de i artikel 2, stk. 1, i samme forordning fastsatte morfologiske kendetegn samt følgende levnedsmiddeltekniske kendetegn:

— klæbrighed på ikke over 2,50 gcm
— konsistens på ikke under 0,85 kg/cm²
— amyloseindhold på ikke under 21 %.

2. Analysemetoderne til kontrol af rissorternes morfologiske og levnedsmiddeltekniske kendetegn er anført i bilag I.

Artikel 2

1. Med henblik på optagelse af rissorter i bilag B til forordning (EØF) nr. 3878/87 indgiver medlemsstaterne senest den 31. juli hvert år en ansøgning til Kommissionen med sortsnavne og referencer til optagelsen i den nationale sortsliste for landbrugsplantearter.

2. Medlemsstater, der har indgivet en ansøgning i henhold til stk. 1, leverer senest den 31. december hvert år en prøve af certificeret uafskallet ris til udsæd af hver sort, der er omfattet af ansøgningen, til et af de laboratorier, som er anført i bilag II, og som anvises af Kommissionens tjenestegrene.

Denne prøve på mindst 5 kg skal være produceret i løbet af året i et af de områder, som er anført i bilag A til forordning (EØF) nr. 3878/87.

Artikel 3

1. Det laboratorium, som har fået overdraget risforarbejdningen, sender efter at have prøvet spireevnen og gennemført forarbejdningen, de kodede prøver til alle de laboratorier, som er anført i bilag II, og sender Kommissionens tjenestegrene en forseglet meddelelse, der gør det muligt at afkode prøverne.

2. Den prøve, som tilsendes laboratorierne til analyse, skal bestå af mindst 100 g afskallet ris og mindst 750 g sleben ris. Prøverne skal bestå af hele riskorn, og prøverne med sleben ris må ikke indeholde hele kridtagtige korn.

Artikel 4

1. Kommissionens tjenestegrene fastlægger sortskendetegnene på grundlag af det aritmetiske gennemsnit af analyseresultaterne, idet de to yderværdier udelukkes.

2. Er samme sort genstand for to eller flere ansøgninger, tages gennemsnittet af resultaterne efter anvendelse af stk. 1 i betragtning med henblik på fastlæggelse af sortskendetegnene.

3. Kommissionens tjenestegrene underretter medlemsstaterne om analyseresultaterne inden den 31. marts hvert år.

Artikel 5

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende.*

(1) EFT nr. L 365 af 24. 12. 1987, s. 3.
(2) EFT nr. L 131 af 27. 5. 1988, s. 2.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 17. august 1988.

På Kommissionens vegne

Frans ANDRIESSEN

Næstformand

BILAG I

ANALYSEMETODER

A. MORFOLOGISKE KENDETEGN

Følgende metode anvendes til at måle kornene og konstatere, at der ikke forkommer perler og riller :

1. prøven sorteres ved sigtning for kun at få hele korn
2. der gennemføres to målinger, hved med 100 korn, og gennemsnittet udregnes
3. resultatet bestemmes, afrundet til én decimal.

B. LEVNEDSMIDDELTEKNISKE KENDETEGN

a) Protokol for bestemmelse af risens klæbrighed efter kogning ved hjælp af Instron Food Tester

1. *Emne*

   Denne protokol beskriver metoden til vurdering af risens klæbrighed efter kodning ved hjælp af Instron Food Tester.

2. *Anvendelsesområde*

   Kogt sleben ris.

3. *Definitioner*

   Følgende definitioner gælder ved anvendelse af denne protokol :

   3.1. Klæbrighed : risens klæbeevne efter kogning.

   3.2. Sleben ris : definition i bilag A, afsnit 1, litra d), til forordning (EØF) nr. 1418/76.

4. *Princip*

   Måling af det arbejde, der kræves for at adskille to plane stålflader, mellem hvilke der forud er sammentrykt kogte riskorn med en given kraft i et givet tidsrum.

5. *Udstyr*

   5.1. Instron Food Tester, der virker ved tryk eller træk med en konstant hastighed på 0,5 cm/min., og som er forsynet med en måleramme med et måleområde på 0 til 5 kg.

   5.2. Et stempel, der kan tilpasses målerammen på Instron Food Tester (5.1), og som er forsynet med en kvadratisk plade af glat stål.

   5.3. En stålplade med glat overflade, der er placeret under stemplet i dettes længderetning (5.2), og som er fast forbundet med den nederste del af Instron Food Tester.

   5.4. 25 ml-bægerglas.

   5.5. Elektrisk varmebad, som er forsynet med et ikke hermetisk sluttende låg og en perforeret plade, på hvilken der kan anbringes bægerglas (5.4), og under hvilken vandet står op til en sådan højde, at det ikke kan løbe over gennem den perforerede plade under kogningen.

   5.6. Vægt med en nøjagtighed på 0,1 g.

   5.7. Glasstav.

   5.8. Urglas med en diameter på 6 cm.

   5.9. Stopur.

   5.10. Spatel.

   5.11. Plastposer eller andre beholdere, der kan rumme 2 g kogt ris og hindre udtørring.

6. *Fremgangsmåde*

   6.1. Opvarmning af vandbadet

   Vandbadet (5.5) reguleres således, at vandet holdes i stærk kogning.

   6.2. Forberedelse til kogning

   Til analysen forberedes to bægerglas (5.4), idet der i hver hældes 8 g sleben ris (kun hele korn), der er afvejet med en nøjagtighed på 0,1 g, og 12 ml destilleret vand. Der omrøres forsigtigt med glasstaven (5.7), og bægerglassene dækkes med et urglas (5.8).

6.3. Kogning

Låget fjernes fra kogebeholderen, glassene anbringes på den perforerede plade, og låget lægges hurtigt på. Stopuret sættes i gang (5.9). Efter 20 min. afbrydes varmekolden, og alt henstår i 10 min. Derefter fjernes bægerglassene fra kogebeholderen, og de anbringes omvendte på urglasset. Afkøling i mindst 1 time.

6.4. Regulering af Instron Food Tester

Instron Food Tester (5.1) indstilles ifølge fabrikantens anvisninger, og der skal navnlig foretages kontrol af målerammen (værdier mellem 0 og 640 g) og bevægelseshastigheden (0,5 cm/min.).

6.5. Måling ved hjælp af Instron Food Tester

Den kogte ris fjernes fra hvert bæger, og de øvre og nedre dele fjernes ved hjælp af spatelen (5.10). Der forberedes otte prøver på 2 g hver, fire til hvert bægerglas; de skal være afvejet med en nøjagtighed på 0,1 g, og de opbevares i plastposerne (5.11) indtil måletidspunktet. Der lægges en prøve på glaspladen (5.3) under stemplet (5.2), og prøven samles så meget som muligt uden sammentrykning. Stemplet sænkes med en konstant hastighed på 0,5 cm i minuttet, indtil der registreres et tryk på risen på 640 g. Stemplet standses og hæves derefter med samme hastighed. Herefter beregnes det areal, som afgrænses af en kurve med trækkraften som ordinat (i g) og den vejlængde, stemplet har gennemløbet (i cm) under registreringen af de positive trækkraftværdier, som abscise. Arealet repræsenterer det udførte arbejde udtrykt i g × cm.

7. *Reproducerbarhed*

Forskellen mellem resultaterne af to bestemmelser (to serier med otte målinger) må ikke overstige 15 % af deres middelværdi.

b) **Protokol for bestemmelse af risens konsistens efter kogning ved hjælp af Instron Food Tester**

1. *Emne*

Denne protokol fastsætter en metode til at måle risens konsistens efter kogning ved hjælp af Instron Food Tester.

2. *Anvendelsesområde*

Kogt sleben ris.

3. *Definitioner*

Følgende definitioner gælder ved anvendelse af denne protokol:

3.1. Konsistens: risens tyggeresistens efter kogning.

3.2. Sleben ris: definition i bilag A, afsnit 1, litra d), til forordning (EØF) nr. 1418/76.

4. *Princip*

Måling af den kraft, der er nødvendig for at presse kogt sleben ris gennem en perforeret plade.

5. *Udstyr*

5.1. Instron Food Tester, der virker ved tryk med en konstant hastighed på 10 cm/min.

5.2. Ottawa Texture Measuring system cell, model 50 cm^2, eventuel modificering, således at sektionen reduceres med 15 % af det oprindelige areal med »perforated plade insert«.

5.3. Stempel, som er tilpasset den måleramme, som blev anvendt i forbindelse med Instron Food Tester (5.1).

5.4. Høje 100 ml bægerglas.

5.5. Elektrisk varmebad, der er forsynet med et ikke hermetisk sluttende låg og en perforeret plade, på hvilken der kan anbringes bægerglas (5.4), og under hvilken vandet står op til en sådan højde, at det ikke kan løbe over gennem den perforerede plade under kogningen.

5.6. Vægt med en nøjagtighed på 0,1 g.

5.7. Glasstav.

5.8. Urglas med en diameter på 6 cm.

5.9. Stopur.

5.10. Spatel.

5.11. Plastposer eller andre beholdere, der kan rumme 17 g kogt ris og hindre udtørring.

6. *Fremgangsmåde*

6.1. Opvarmning af badet

Opvarming af badet (5.5) reguleres således, at vandet holdes i stærk kogning.

6.2. Forberedelse til kogning

Til hver analyse forberedes to bægerglas (5.4), idet der i hver hældes 20 g sleben ris (kun hele korn), der er afvejet med en nøjagtighed på 0,1 g, og 38 ml destilleret vand. Der omrøres forsigtigt med glasstaven (5.7), og bægerglassene dækkes med et urglas (5.8).

6.3. Kogning

Låget på badet fjernes, bægerglassene anbringes på den perforerede plade og låget lægges hurtigt på. Stopuret (5.9) sættes i gang. Efter 20 min. afbrydes varmekilden, og alt henstår i 10 min. Derefter fjernes bægerglassene fra badet, og de anbringes omvendte på urglasset. Afkøling til stuetemperatur.

6.4. Regulering af Instron Food Tester

Instron Food Tester indstilles ifølge fabrikantens anvisninger, og der skal navnlig foretages kontrol af værdierne (mellem 5 og 10 kg) og bevægelseshastigheden (10 cm/min.).

6.5. Måling ved hjælp af Instron Food Tester

Den kogte ris tages ud, og der forberedes seks prøver på hver 17 g, tre til hvert bægerglas; prøverne skal være afvejet med en nøjagtighed på 0,1 g, og de opbevares i plastposerne (5.11) indtil måletidspunktet. Der anbringes en prøve i Ottawamålekammeret (5.2), og stemplet (5.3), sænkes med en hastighed på 10 cm/min.; der foretages en vedvarende registrering af den kraft, der kræves for at gennempresse prøven af kogt ris. Prøvens konsistens anses for at være lig med den kraft (i kg), som er udtrykt ved gennemsnittet af maksimumsniveauet, for ekstrusionskurven.

7. *Reproducerbarhed*

Forskellen mellem resultaterne af de to bestemmelser (seks målinger i hvert tilfælde) må ikke overstige 10 % af deres middelværdi.

c) **Amyloseindhold**

Ifølge ISO-standard nr. 6647.

BILAG II

LISTE OVER LABORATORIER

1. INSTITUUT VOOR GRAAN, MEEL EN BROOD TNO
   Lawickse Allee 15
   6701 AN WAGENINGEN (Nederland)
2. IRAT-INRA DE TECHNOLOGIE DES CÉRÉALES ENSAM
   9, place Viala
   MONTPELLIER (France)
3. INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
   C/Jaime Roig 11
   VALENCIA (España)
4. ENTE NAZIONALE RISI — CENTRO DI RICERCHE SUL RISO
   MORTARA (Italia)
5. INSTITUTO DE QUALIDADE ALIMENTAR (IQA)
   Rua Castilho Nº 36 — R/C
   LISBOA (Portugal)
6. FLOUR MILLING AND BAKING RESEARCH ASSOCIATION
   Chorleywood
   Rickmansworth
   HERTFORDSHIRE (United Kingdom)